庫全書

子部

欽定四庫

農政全書卷三十九

總校官進士臣朱

編修臣倉聖脈覆勘

詳校官中書 廣汝翼

校對官編修臣沈清蔡 曆録監生臣施 華

鈴

欠日可見公司 紀所類皆不詳欲 はは間に対しい C 18 10 10 HIND. の経り 晨政全書 はに 不果成 方付產澄洲 明 厥貢篠陽荆州厥貢笛 徐光啓 撰

盆分 産為|者 則須 盆出 亦 涌全 有斑 則上 竹 玄 怠 種即 出吳 FJ 相 地 前 可 翁桃 辣稱 煉源 期生 日甌 化 音明 見扇短者 而極固 者湘丹山 竹年 肥處天骨 侚 佳妃|於亦 陶者 虚且 堪級 取 杖 用繆 次淚 |鄭汉 柯 之痕 桂曰 可風 竹為 猫多

中藤|極觀|所延| 欠記り草合い 宿 荀鐡 湏節 支 差縣 去竹 见 圓細 鳳内 亦様 占節 管如 如岩 定 尾 可為 城 農政全書 鱼製 竹仙 篼州 作礪 鳞扇 纖翁 箭甲 面甚 船 小相 山徑 凸奇 狩謂 頗 飯節 夫用 焦 類. 盆勁 人面 面竹 可節 雲滑 出 作惜 圍以 黑刺 清為 بخ 酸 湖 竹山 玩主 百扁||節節||如節 鄜漬 新繞每

兩細節皮] 最日度付之 而熊 生文 北角種之今坑深二尺 艮正月二月中 氏要術曰宜唐 笋 節 山南 沛如 南木 抱 桂竹 荒乃 断取西南引根 竹出 髙臨 天即 百出 丈束 成死 四質 九 絲 覆土厚五寸 五 者 竹 圍 笑崩 丈慈 杖桃 水尤行日 圍竹 也竹 出葉 死笋 長思 直綺之 去葉於國內 四竹 黄白軟 節 曰 約 交東豫竹草弱相火趾兩者密而形間灼 園向

在人所好其欲作器者經年乃堪殺蛛無成也 死勿令六畜入園二月食淡竹筍四月五月食苦竹 和細泥填萬一尺無馬糞確糠亦得夏月稀冬月桶然 面脂水浇著即枯死月庵種竹法深潤掘溝以乾馬 欠己可戶公島 土覆之杵築定勿令脚踏土厚五寸竹忌手把及洗手 於通誤日種竹宜去稍葉作稀泥於坑中下竹裁以 引少根也稻麥糠糞之 滋養而來生也其居東北角者老竹種一種之数成之後自當潘園語云東家種 農政全書 **粪不令和雜不用水澆號** 不生亦不 者乃為雌竹獨枝者乃為雄竹 後種竹須三四莖作 株上泥若用鏤打實則省不生之使根不 金罗四月白雪 留宿土記取南枝志林云竹有雌雄雌者多筍故種竹 有西風則不可花木亦然諺云栽竹無時雨下便移多 也或云不須斬稍只作兩重架尤妙夢溪云種竹但兩年作一本移其根自相持則尤易夢溪云種竹但 外取向陽者向北而裁益根無不向南必用雨下遇 擇雌者凡欲識雌雄當自根上第一 叢亦須土鬆淺種不可增土於 卷三十九 枝觀之有雙枝 摇易活又法

欠己の巨 小生 年生小竹隨即取之次年亦去之至第三年生竹其 絕仍向背不失其攜為佳種竹須將竹母斬去只留四 潦不浸損錢磨人謂之竹腳移時須是根垛大維以草 種樹書曰種竹處當積土令稍高於傍地二三尺則雨 或鋪少大麥於其中令竹根着麥上以土蓋之其根易 五尺仍斜植之用壟糠和泥抱根然後用淨土傅其上 用只以竹根截處打通節實以硫黃末顛倒種之第一 法擇大竹就根上去三四寸許截斷之去其上不 農政全書

歌科筆竹根多穿害指砌惟聚皂炭剌埋土中障之 種謂其種時不甚深深種謂種時雖淺却用河泥壅之 虚行鞭客種謂種雖缺每軍却種四五年欲其根客淺 中種竹一二年間無不茂威園子云初無他得只有八 字跳種客種淺種深種跳種謂三四步種一 如所種者種時以傷茅淡灰土則竹根尋地脉而生禁 不過或用鐵屑栽油麻其尤妙强能害他竹不宜 有樹切勿去之益行為樹枝所礙雖風雪不復 一棵欲其地

金分四月五十

竹影海臘月更宜栽然臘月之記大謬少陵所謂臘 出笋用正月一日二月二日又云用辰日山谷所謂根 必五月但每月二十日皆可又 雖辰日斸笋看上者成又曰宜用臘日杜少陵詩東林 日三月三日皆可種無不活者每月做此如要不問年 次足四軍全十 日謂之 炭屑實之人上須庫之 以六月為臘也龍生竹醉無理可通生口五月實竹笋已出生氣内数故 醉日又謂竹迷日又謂龍生日栽竹則茂盛 人 其 其 莫 農政全書 **煤灰實之移价惟五月十** 云正月一 日二月二 可或曰不

七八月尚可自此滋澤歸根而不中用矣如要竹不蛀 日 竹不姓夏伐四姓正謂潤澤在馬故也此論大家矣付達非業所及也参以五月為秋竹以六月為臘冬伐丁 長向上添泥覆之為佳 取五 夏伐竹則根色而鞭皆爛然要好付非盛夏伐之不可 ·滋澤春發於枝葉夏藏於蘇冬歸於根如冬伐竹經 グリん 裂自首至尾不得全盛夏伐之最佳但於林有損 月以前但此月以前付不生皆根爛竹與菊根皆 居注曰惠帝二年巴西郡竹生紫色花結質如來

止掘深尺許將泥垛移置其上四週以鬆泥盖之不用 脚踏槌打日日以水澆之度其實乃已又須搭架以防 玄扈先生曰移竹泥垛須厚所云多留宿土是也平地 米白味甜玄尾比全書目見其米質與裸麥米白味甜玄尾比生曰此恒有萬歷辛五余

風不須用架尤簡便若竹有花軟稿死花結實如稱謂

之竹米一竿如此久之則樂林皆然其治之之法於初

收定四車全事

農政全書

又法移竹種離生枝節上四五節斫斷即不帆

風揺

又曰浙中人代園種竹甚有理所謂祖孫不相見也余 省自迸出竹以三伏内及臘 月中斫者不蛀竹有六七 得有生氣耶 方不傷其根也若只二三蘇作一 年便生花所謂留三去四盖三年者留四年者伐去該 之則止瑣碎錄云引竹法隔離埋貍或猶於墻下明年 人種竹十年城十人種竹一年成言須大科移植 一年稍大者截去近根三尺許通其節以糞 科四面根皆斷斷安

堅勒也盖事不能两利如此 謂山間代園之竹嫩而不堅不如平地園林者竹老而 **園既久根多蜡結故也治之之法将園地分段掘起宿** 又曰竹生花生實報淌林枯死此有二病其一私者竹 别有圖說此法甚得利而工人用竹者則以平園為滕 火足りる上上 者遍地皆然此以水涝之年或水災之後也此則無法 根間一段起一段使其根舒展次年還復盛矣其一公 可治但不可因其枯瘁遽起竹根只須留以待之一 農政全書

落無后人而不知作此何哉此竹亦可移至北土而無 長策惟有村居者家有此藩而已令南土苗亂或至村 彼拙者不知此理逐自掘盡謂後裁之無論因循不裁 又日種藥竹以樂冠余曾為廣西大恭張叔翹言之渠 即復栽豈能一二年遽盛耶 又曰藥竹為藩可禦大冠余謂南中官遊者言之樂冠 年後自然復發依然故林倘是老園亦宜用問段掘根 人為我致之徒有舌椒唇焦耳銀似刺虎中之則死

農桑通缺曰採筍之法視其叢中斜密者芟取之竹鞭 詩義疏云筍皆四月生唯己竹笋八月生盡九月成都 土司沿江有藥皆不能渡當益信余言不誣耳筍爾雅 寇至廣右資棒入都大以吾言為然後安南之寇來侵 為筍旬外為竹也字從竹從旬旬内 又可未藏及乾以待冬月也日為智鮮之日為付又日又可未藏及乾以待冬月也陸四云字從句從日包之 有之篇冬夏生始數寸可奏以若酒浸之可下酒及食 曰筍竹萌也說文曰笋竹胎也孫炎曰初生竹謂之筍

飲定四事全書

農政全書

養黃若竹永寧南漢更年上笋大者一園五六寸明年 凡諸行笋十一月掘土取皆得長八九寸長澤民家盡 宜久熟生則損人然食品之中最為珍貴故禮云加豆 見風風吹則堅筍味甘美有毒惟香與薑能殺其毒煮 土取之半折取鞭根旋得投家器中以油單覆之勿令 方行處不宜採採則竹不繁採時可避露日出後掘深 之實筍姐魚醢許云其教伊何維筍及浦盖貴之也 永嘉記曰合隋竹笋六月生迄九月味與箭竹笋相似

筍肥美篇竹筍冬生者也 竹譜曰棘竹筍味淡落人鬚髮笪節出筍無味鷄頭竹 筍不絕也鞭行明年筍 並交出也 食經曰淡竹筍法取筍肉五六十者按鹽中一宿出塩 迄七月八月九月已有箭竹笋迄後年四月竟年常 明年正月出土記五月方過六月便有含隋筍会隋筍 應上今年十二 令盡煑靡一斗分五升與一升鹽 相和麋熟須令冷內 | 月笋土中已生但未出須掘土取可至

欠已り戸 から

農政全書

日名 金万四月 舌熈 目 其六 日 顆盲 渚 栀子冬生葉可煮 五日可 茶 晚三 者為若 日日 南即 食也 作 띠 茗 則茗 苦誰 老五 謂兩

西山|所有|在浙|賜淑|名之 同肽 昌 注注 日形 之第 霰檔 主乗 自 月劍 瑞 勝鋪 太茗 筍魁 常又|守芽|宜州| 薦産 興襲 宜建 之其 湖 號而 之目芽 洛其 出芽 省前! 極福南 * 題為宣尤威德 城精 于 泰洪 日朝 3 日|縣遠|兩毎

地開坎圓三尺深一尺熟斷著糞和土每院中種六七 益不爾即凍不生至二月中出種之於樹下或北陰之 時類要曰熟時收取子和濕沙土拌筐籠盛之 如如胡椒香 颗子益土厚一 如施子花如白蔷薇而黄心清香下海陵收茶在四月嫩則益人知茶寶浩州出三般茶最上實化刺和山霧林茶初泡極苦澀至三四 **时以未泔浇此物畏日桑下竹除地種之皆可** 一寸強任生草不得耘相去二尺種 製于早 香粗 隱則 然損 實人 如树 春古井具 櫚瓜白人

其細如針斯為上品如雀舌麥顆特次材耳採記以乾 此不及然茶之美者質良而植茂新芽一發便長寸餘 若私為常品故採之宜早率以清明穀雨前者為佳過 恐根嫩故也大縣宜山中帶坡峻若於平地即於两畔 其或採造藏貯之無法碾焙煎試之失宜則雖建芽浙 玄扈先生曰茶之為法釋滯去垢破睡除煩功則著矣 年外方可転治以小便稀糞盤沙澆攤之又不可太多 欠已可見 公事 深開溝壠洩水水浸根必死三年後收茶 農政全書

終則泉湧鼓浪此候湯之法非活火不能爾東坡云蟹 之培匀佈火烘令或勿使焦編竹為焙聚籍覆之以收 做蒸生熟得所數則味减蒸已用筐箔薄攤乘濕略揉 有始者常使湯無妄沸始則蟹眼中則無目繫然如珠 活水活火烹之故東坡云活水仍将活火烹者是也活 水謂山泉水為上江水次之井水為下活火謂炭火之 則久而不浥宜置頓髙處令常近火為住凡煎試須用 火氣茶性畏濕故宜弱收藏者必以窮籠剪弱雜貯之

甘而滑南方雖產茶而識此法者甚少蠟茶最貴而製 注入廻眾擊拂視其色鮮白着蓋無水痕為度其茶既 ·芽令燥入磨細碾以供點試凡點湯多茶少則雲脚散 眼已過魚眼生飕飕欲作松風聲盡之矣茶之用有三 作亦不凡擇上等嫩芽細碾入羅雜腦子諸香膏油調 湯少茶多則務面聚鈔茶一錢七先注湯調極勻又添 曰若茶曰未茶曰蠟茶儿若煎者擇嫩芽先以湯泡去 熏氣以湯煎飲之今南方多效此然末子茶尤妙先焙 たいうう とか 農政全書

薑鹽煎飲其亦以是數因併及之夫茶靈草也種之則 之間有他造者色香味俱不及懶茶珍藏既人點時先 其製有大小龍團帯將之異此品惟充貢獻民間罕見 齊如法 印作餅子製樣任巧候乾仍以香膏油潤飾之 失正味亦供咀嚼然茶性冷多飲則能消陽山谷益以 多页四样全世 羅施碾則色白經宿則茶鈴屈金鐵為之砧用石椎用 用温水微渍去膏油以紙聚槌碎用茶鈴微炙旋入碾 **木碾餘石皆可茶之用笔胡桃松實脂麻杏栗任用雖**

也 隸之所不可關誠民生日用之所資國家課利之 效又須末茶飲之 **拘爾雅曰蘜治牆** 又曰博物志云飲真茶令人少眠此是實事但茶住乃 烈花不乃 飲之則神清上而王公貴人之所尚下而 首可入茶 與百花 同色花樂 但葉烹者不效也 同 窮郭 也璞 花註 晨政全書 及是以通仙菜和正花菊 事至此之 而秋 **霊根** 大氣 窮華 五甘 菊花大寶 皆長生 能者種 **鴻俱有** 人不数埋 惟堪百雅 小夫、 百雅 如藥真意 意另云 屯有輔 助

務本新書曰宜白地栽甜水浇苗作菜食花入樂用二 再糞之收水後乃收於室中春分後出而曬之日數次 四月带根土掘出作區下糞水調成泥擘根分栽每區 玄扈先生曰凡藝菊有六事一 可供藥造酒真菊延齡野菊海人不可不辨邊草葉中一大平心色黄苗可鹽液湯綽過茶 以純真讓之候凍而乾取其土浮鬆者置傷地之 2去其虫蟻及其草種草種不去則蒸而腐馬是生 科後極滋盾 一貯土擇肥地一方冬至

金グロアノニ

盆之需登盆也俱用此上又以待加盆之需有登於盆 之月以濃雄流之以数次菊之性耐於寒故須土糞多 六十馬或附於盆或出於盆埋之圃之陽鬆上之內臘 冬初而菊殘也一衰即并英葉而去其上莖其幹留五 受日之縣不枯其根一則收雨之澤不爛其根二留種 或遭三日以上 之雨土實根露則以土加而覆之一則 紅虫生土蠶生蚯蚓為菊之害土淨矣乃善藏以待登 則緩而不永可以壯菊本可以樂隆寒可以潤澤而不 くこうシュ ここう 農政全書

之藍黄白色者謂之老鬚少而純白者謂之嫩老可分 至於枯燥三分秧春分之後是分有秧根多鬚而土中 銀好四月全書 先用半發之水後用肥水灌之葉上不可以沾糞沾之 晚淮之天之陰不可傷於水秧心發芽矣可去其褒席 嫩不可分分之於新鋤之鬆地不宜太肥肥則籠菊頭 種之其宿土也盡去否則恐有虫子之害既秋於土矣 而不能長發陰天之天可分有日分之則枯乾而難活 以越席架而覆之母令經日經日則難醒每日晨灌之 卷三十 欠己可事を聖司 耐日隨土而稍深馬益菊之根其生也向上故常覆土 灌之人雨加臘土以浥之其種也根深則不耐水淺不 為上盆之期将上盆也數日不可以澆灌使苗受勞而 陰晴而為增損使土壯而入根服盆而生葉則用肥水 少則露根而傷其本用臘前所讓之土壅之其谁也視 堅老則在盆可以耐日起秧苗也掘根之土必廣而大 則葉枯用河之水則純河之水用井之水則純井之水 不可雜馬四登盆立夏之候菊苗成矣可五六寸許是 農政全書

菊虎睛媛而飛出不出於已午未之三時宜候而除之 大者四五藥馬次者七八藥馬又次十餘藥馬小者二 枝欲短也則去其正枝花之朵 視其種之大小而存之 為加五理維菊之尺許矣是宜理緝欲長也則去其旁 金ダいたとう 水盆内亦然狗傍之多蟻也則以鼈甲置於傍蟻必集 馬移之遠所夏至之前後有虫馬黑色而硬殼其名曰 養前稍長也竹而縛之母令風得搖之雨之久也宜出 十餘藥馬惟甘菊寒菊獨梗而有千花不可去也六護

升降故耳此物理也或破榦取之以紙熊縛之常以水熊其膏脂以晦朔為或破榦取之以紙熊縛之常以水 半月在於葉根之上幹下半月在於葉根之下桑机益 認養跡是有象於之虫其色與於無殊也生於葉底上 帝而刷之扇以承之揮之於遠所秋後而不見虫也宜 又食之則有籠頭而不長其由之狀如白風以棕線作 菊於圃之周菊有香馬蟻上而粪之則生虫虫長而蟻 毒可以免秋後之生虫如虎之多也必多裁易壮盛之 **菊之為菊虎所傷也傷之處仍手微摘之磨去其牙虫** 関 改全書

葉而為樂取之則藝四之月准乃為樂時宜慎也 有菊牛馬沿之則葽種臺葱則可以避麻雀愛取菊之 半月於蛀眼向上而搜虫下半月在蛀眼向下而搜虫 而潤其紙條花乃無恙或用鐵線磨為邪鋒之小刀上 農政全書卷三十九

紅花博物志曰張審得 欽定四庫 くこうこう シアノ 棣有 農政全書卷四上 民要術曰花地欲得良熟二三月間俟雨後速 **花之** 出色 種植 雑種下 林上林 中結實大 農政全書 如開 小花 明 豆花 F 其名 徐光啓 花紅 似藍 监一 也名 今黄 炭藍

點勝春種者負郭良田種項者歲收絹三百疋一 大而易料理花出欲日日乘凉摘取 漫散種或樓下 花笛 五月子熟收曝今乾打取之形藝 熟子 後入 取五 百斛與麻子同價既任車脂亦堪為燭即是直頭 足 絹 端 然· 不充一 子月 則太晚矣七月中便種若待七月中 但駕車地頭每日當有小兒僮女 如種麻法亦有鋤梧而掩種者子科 在穀 外田 卷四 頃收花日須百 -摘深色 **松五月種晚花椿 脈躺摘必須盡**)鮮明耐久不 八摘以 一頃收

多女四月在書

齊民要術日殺花法摘取即確持使熟以水淘布袋袋 即收取染紅勿弃也絞訖著蹇器中以布蓋上雞鳴 去黄汁更擣以栗飯漿清而酷者淘之又以布袋絞汁 蓋之澆灌不宜濃真次年花開侵晨採摘微提去黃汁 用青蒿蓋一宿捻成薄餅晒乾收用勿近濕牆壁去處 便民圖纂曰八月中鋤成行壠春穴下種或灰或雞糞 十餘羣自來分摘正須平量中半分取是以單夫隻妻 亦得多種

欠已り日から

農政全書

個劈取子擣破少著栗飯漿水極酷者和之布絞取潘 又曰作胭脂法預烧洛熬熬粮及蒿作灰無者 令花浥鬱也 **檮以栗今均於蓆上攤而賬乾勝作餅作餅者不得乾** 金分四人分量 花畫乃生 布袋紋取純汁著甕械中取醋相兩 冰取清汁取第三度湯者以用菜花和使 無岩 者石 期白以淨竹箸不膩者良久痛攪蓋冒 清飯浆極酸者相者以好酷和 亦得空用之飯類亦得若復 好惟 色可 得即草 也洗衣 F 白

後下所浸香煎緩火至暮水盡沸定乃熟以快頭內澤 内銅錯中即以浸香酒和之煎數沸後便緩火微煎然 而浸之再名冬三名用胡麻油两分猪腹脏或胰一 香船人以其似丁子藿香首清蘭香凡四種以新縣東 又曰合香澤法如清酒以浸香夏用冷酒春秋温難古 明日乾浥浥時捻作小辮如半麻子陰乾之則成矣 至夜瀉去上清汁至淳處止傾著白練角袋子中懸之 こりられた 也出 無澤欲熟時下少許青萬以發色綿暴館 農政全書

精瓶口寫 皴亦 又曰合面脂法牛髓并髓少者 香霍香二 多好口石 有量 今辟惡賊處想 也不 之其胃霜雪速行者常蓋蒜令破以楷脣既不劈裂 濾者竟漆盡中令凝若作脣脂者以熟朱和之青油 口合手樂法取豬框! 種放海納煎法一 **计塗之令不敏赤 皱者夜烧梨令熟** 四 具摘去合萬葉於好酒中 + 同合澤亦著青萬以發色 用用 脂牛 亦脂 連以 **染糠** 御也温 酒浸丁 布湯 嚼洗 以面塗託 面以

皴 藿香甘松香橘核十颗树著胆汁中仍浸置勿出瓷貯 和合勾調取葵子熟蒸生布紋汁和粉日眼令乾若色 浅者更然取汁重染如前法 之夜凌細糠湯淨洗面拭乾以藥塗之令手軟滑冬不 又曰作米粉法杂米第一栗米第二米勿使 又曰作紫粉法用白米英粉三分胡粉一分不著人面 按使汁甚滑白桃人二七枚活 解取其汁以綿裹下 こうしこい 農政全書 有雜白使

於精中下水脚蹋十編淨淘水清乃止大甕中多著冷 多定匹库全書 佳 甚細衛去各自純作莫雜餘種樣米作者不得好也米 水沃攪之接取白汁絹袋濾者別甕中麓沉者更研之 去醋氣多與編數氣盡乃止稍出著一砂盆中熟研以 水以浸米春秋則一月夏則二十日不須易水臭爛乃 接去清水貯出淳汁著大盆中以板一 粉不潤美日清更汲新水就甕中沃之以手把攪淘 沃接取如初研盡以把子就獲中良久痛抨然後澄 卷 一向機勿左右

濕更以乾者易之灰不復濕乃止然後削去四畔繞白 風塵好日時書布於牀上刀削粉英如曝之乃至 無光潤者別收之以洪麓用成故無光 徐去清以三重布帖粉上以栗糠著布上糠上安灰灰 たこり手という 形酷似鸭子白光潤者名曰粉英美粉米心所 以供推摩身體 住手痛接勿住痛接 二百餘匝停置蓋甕勿令塵汚良久清澄以杓 農政全書 則則涩消 悉擬人客作餅及作 湖其中 心圓如 粉龄

又曰作香粉法难多著丁香於粉合中自然於馥桑 金月に近人で 玄扈先生曰苗生城時亦食其子搖碎煎汁入酯拌蔬 皆損色又賣香不如全署台中也 極肥美又可為車脂及燭 民要術曰藍地欲得良三徧細耕三月中浸子令 禁如苦黄吳藍長並如萬而花白木蓝長並如成捷淺紅色子亦如蓼城可三刈松藍葉如白雅日歲馬藍印藍凡有五種蓼藍葉如蓼五六雅日歲馬藍郭璞注曰今大葉冬藍也 李時 可花 食淡 卷 红 香有 决菘 月珍

動皆確也五編為良七月中作坑令受百許東作麥程的皆不急五編為良七月中作坑令受百許東作及跟 熊夢左扈先生曰裁時宜三益作一科相去八寸裁時 好治令淨五月中新雨後即接濕耧精拔裁 夏小正 止澄清寫去水別作小坑貯藍澱著坑中候如强粥 泥泥之分深五寸以苔蔽四壁刈藍倒竪於坑中下 生乃畦種之治畦下水 以木石鎮壓令沒熱時一宿冷時再宿漉去荄內汁於 こりきにこう 率十石甕著石灰一斗五升急抨着彭之一 Ų 農政全書 同奏法藍三葉澆之炭 一食頃

最能解蟲尿諸樂等毒不可闕也 也木盤 堪作澱藍一本而有數色刮行青綠雲碧青藍黃豈有 農桑通訣曰木藍松藍可以為澱者蓼藍但可染碧不 多定四月全世 崔實曰榆炭洛時可種藍五月可刈藍六月種冬藍 青者其利又倍矣 出發中威之藍殿成矣種藍十畝敵殼田 出於藍而青於藍者乎藍非獨可染青紋其汁 頃能自染

· 真流活至五六月烈日內將冀水潑葉上約五六次俟 **| 薬灰覆蓋待放葉流水糞長二寸許分裁成行仍用水** 如前澆灌斫則齊根浸打法亦同前謂之三靛其濾出 前法待葉威亦如前法收割浸打謂之二散又俟長亦 清去水是謂頭散其在地舊根旁須去草淨流灌一如 紅內用礦灰色清者灰八兩濃者九兩以木朳打轉登 便民圖纂曰正月中以布袋威子浸之芽出撒地上用 葉厚方割離土二寸許将梗葉浸水紅內晝夜濾淨每

次足四軍人書 人 農政全書

山之陽紫草特好也紫丹 博物志曰平氏 柤壅田亦可 金パロス 齊民要術曰黄白軟良之地青沙地亦善開荒黍祭下 人住性不耐水必须高田秋耕地至春又轉耕之三月 之樓構地逐盤手下子具明一 如穀法雅淨為住其壟底草則拔 丁熟刈之侯稃芨 篇 爆載聚打取子 四十 用子三升一畝用子二十 上者本草經日 則壠 傷底 紫用草鋤 日 名隴

たこりかという 向然泥勿使風入漏氣過立秋然後開草出色不異若 鎮賣雞售也兩三宿豎頭著日中曝之今浥浥然不曝鎮則碎折不兩三宿豎頭著日中曝之今浥浥然不曝 處棚棧上其棚下勿使驢馬糞及人 弱又思煙 皆今草 失色其利勝藍若欲久停者入五月內著屋中閉户塞 ·重許為長行置堅平之地以板石鎮之令扁濕鎮直 把隨以茅結之彈舊四把為一束當日則斬齊顛倒 則失草矣尋壟以耙耬取整理城草宜所不細不深尋壟以耙樓取整理收草宜所 -頭作一 洪洪十字大頭 農政全書 向 著敞屋下陰凉 則損草也

苗託至八月盡九月初根成中染若須留為種者即在 多好四月月十里 旬為中時下旬為下時一畝下種五石其種還用三月 附地黄種須黑良田五徧細耕三月以上旬為上時中 東切去虛稍以之染紫其色殊美 務本新書曰種記拖瓶擺之或以輕鈍碾過秋深子熟 經夏在棚棧上草便變黑不復任用 **旁去其土連根取出就地鋪擠頗乾輕根其土以茅巢 掘取者逐犁後如禾麥法下之至四月末五月初生** 卷

得四年不要種之皆餘根自出矣 心今秋收託至來年更不須種自放生也难鋤之如 中勿掘之待來年三月取之為種計 石有草鋤不限編數鋤時別作小刀鋤勿使細土 此為實機長生青熟紅味甘美如枸之刺藍如杞之係故兼狂化一名甜菜一名地節一名羊和麻 雅田杞狗機郭璞註曰人 西為 樹甘 圆者 農政全書 乾今美畫 稱羊名今 時陝根生之乳地枸 皮六 處枸 仙祀 名七處祀一也 一畝可收根 地月有二名 骨開之木 却名 皮花 春名 老枸 生此 一棘 以紫苗木名一 此 霜

甚住 後種子以細土及牛糞蓋令編苗出頻水洗之又可挿 博聞録曰種枸杞法秋冬間收子淨洗日乾春耕熟地 務本新書曰枸杞宜故區畦種葉作菜食子根入樂 作町濶五寸紐草稃如臂大置畦中以泥塗草稃上 種樹書曰收子及掘根種於肥壤中待苗生剪為蔬食 秋時收好子至春畦種如種菜法 又三月中苗出時

生がじん ノニー

29

道士王延正居大若嚴汲於溪見二花大因逐之入於 農桑通訣曰春夏採葉秋採並實冬採根朱孺子幼事 指許掩於濕土地中亦生 移裁如常法伏内壓條特 里勿食雜摩枸杞言其補精氣也 把載下掘之根形如二大食之忽覺身輕諺云去家 法截條長四五 温病 をジアロ 齊民要術曰二月哉之宜故城隄冢高燥之處 **外趋** 對 則 不平則 與宜平隨 候實開便收之挂著屋裏壁上合陰乾勿使煙熏 術曰井上宜種茶萸茶萸葉落井中有化七 十地無差 用時去中黑子偏可所用 三月開花 不壍 菜美粒 个爾者土堅工 一澤流長物 色口 月結實 者欓 為吳朱 不中 茰謂 山粒

火之以事 博聞録曰園圃四旁宜多種蛇不敢入 黄精博物志曰天老云太陽之草名黄精詳見教 及抢角惟茫茫可 間有子若嫌老眷種亦得若入樂不如種馬路者 决明爾雅曰解岩二種一種馬蹄决 四時類要曰二月取子畦種同葵法葉生便食直至秋 熟色赤可折其房以挿頭云碎惡氣樂冬 風土記曰俗尚九月九日謂之上九茱萸到此日氣烈 THE 食馬蹄勒苦不堪食也二種皆可作酒勉嫩苗 農政全書 明明 入也 藥最有 一子種有

易活苗生從 玄扈先生曰取根深掘肥地二尺埋 金グロス 五加異物志云文章作酒能成其味以金買草不言其 四時類要曰二 如者良業 八根堪為煎术與黄精仙家所重 許稀種之一年後甚稍種子亦得其葉甚美入菜用 風使一名木骨一名金鹽一名科漆即五加也一名 五花一名文章草一 1:1:1 頭剪取每剪記鋤土壅之久服輕身耐 月擇取禁相對生者是真黃精學長 卷四十 根令没舊根 一名 科節又名白 刺一名

欽定四庫全書 百合一 食五七月採根陰乾造酒有服五如皮散而獲延五 又曰正二月取枝揷亦易活 不勝記或即為散以代湯茶餌之驗亦同 俗者真問無我 柴相 明目下氣補中益氣精堅筋骨強志意葉可作蔬 班者 白累 在山井也世者百分 一名雛 百花合最 一名强瞿 在枝葉間者卷丹也?也葉長而秋火如一也葉長而秋火如 良四十 名蒜腦諸 紅闊

養改漢書曰馬援在交阯常餌 玄扈先生曰宜肥地加雞糞熟鋤春取根大者擘雜於 可分 四時類要曰二 種蒜法又云取根眼乾塩 如種蒜法五寸一 四回米一名 一年大如蓋頻洗則花開爛熳清香滿庭秋分亦 月種百合此物尤宜雞糞每院深五十 一科二月半鋤之滿三遍則不鋤 兒處處有之交 意珠子一名西番蜀秋意以載還為種實一名也 化者 最大·

餘 長南 可 似葡萄 生為 裏志 生曰九月霜後收子至來年三月中 同 甜行而列 盂蕉 其 令 脆雨 也種 日也 有草則鋤 蕉 圓 菹 子或 米寶 七蕉 此火 色黄 實如一 石青 四重 十

其並如并 異直是南土暖不輕霜凍四時花葉展其熟甘未熟時 異物志曰甘焦如飴蜜甚美食之四五枚可飽而餘滋 味猶在齒矛間顧微廣州記曰甘焦與吳花實根禁不 齊民要術曰其莖解散如絲織以為葛謂之蕉葛雖脆 而好色黄白不如葛色出交肚建安 浦 漢如好 而藕 一 而表之則如然工程大如辩指E 程大如辩明上 然可紡績 玄扈先生曰那正名方焦少甘味最弱即有似羊乳味微减羊角伯長而鲜有似羊角名羊

萱詩曰馬得諼草 又曰五月採花八月採根令人多採其嫩苗及花跗作 · 扈先生曰春問芽生移裁裁宜稀 というりましたは 剪其苗若枸杞食至受則不堪食種時用根向上葉向 月開花安 當年開花皆千葉也 聖女尾先生日此 譯 謂之療愁人 有軍臺有 韻名 可爱今田 故註 宜該 重云 農政全書 也矣 野言問之 **臺**欲 有忘 男草 鹿忘 秋人 萱之 食憂 炭麝 九婦 有憂 有香之宣 種人 夏贈及之 解佩 毒其 年自稠密矣春 齿 有丹 一棟 種吳 草堂乃

槽月收茶师大 姐 金岁巴尼白雪 食 四畝醬根者菔 石收政集 須養 可青 曰 種花 藍色 監農 留取四普 種 根之五之四淡其如如桑 葉藍 大敌 食其於南脆曰 春組少皆 復或長在大苗松人 卷 29 發作 壁土 略葉根謂 牙之 + 食中如根大之類嫩 其此夢心於芥 則善俱於藍 採根業 漸點也任業仍 玄 摩在但為苗可尼藍 强者 月皮 魁土食滿大學先極 於取生脆 之可白食曰東 大為 菜壓芥故芥坡 A 實或九耳如油子北藍詩

又曰於藍莖葉用芝蘇油煮如常煮菜法食之并敢其 去大根稍存入土細根來年亦生 植之或就平地種或作均大略與種蔓菁同法但須疎 灰和之耕熟後或漫散子取次耘之或種苗長數寸 亦供數年採拾冬月悉取葉空留根來年亦上或并斷 生藥經數年不壞蓋一種之後無論子粒傳生即原本 又曰凡菜種多冬榮夏枯獨芥藍乾枯收子之後根道 行則魁大子多每本令相去一尺餘

灰色四車 全書

農政全書

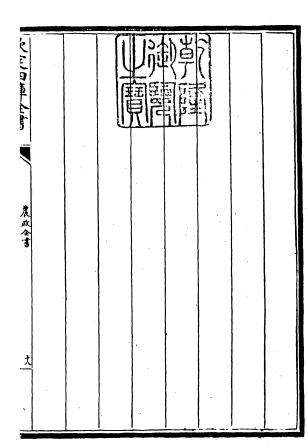
人謂之尊菜或謂之水葵本草云雜鯉魚作羹亦逐水中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南中滑各須曰薄採其郭相似葉大如手赤圓有肥斷著手 紬帛勝于福青 汁能散積痰其葉及子亦能消食積解麵毒 又曰菜名藍者不止因葉色似藍北人直用作激可 之水芹服食之不可多而性滑謂之淳菜或謂 齊民要術曰近陂湖可於湖中種之近流水者可決水 **池種之以深淺為候水深則並肥葉少水淺則葉系** 之事菜或謂之水葵本草云不得停也莖大如箸皆可生 卷四

農桑輯要曰葦四月苗高尺許選好葦連根栽成上墩 成即刈謂之藿生下濕地長丈許今處處有之皆名雜花名莲蔥詩疏云龍或謂之荻至秋堅小實中今江東呼盧笋為雜然則蘆莲之類其初生者類皆芍莠葭即今蘆也葉似崔而細葭華也莢似葦而 如椀口大於下濕地內掘區裁之縱横相去一二尺 華爾雅曰華聰的該華兼廉該蘆炭亂其前雅部漢註 即死矣種一斗餘許足用 欠已可戶公司 **森藏至冬放火烧過次年春芽出便成好荤十月後** 而整瘦事性易生一種,永得宜潔淨不耐污糞穢 農政全書 得欲

勃著之行人手把取正白噉之甜脆一名遂薦揚州謂之 壓桑無異五年之後根交當隔一尺許斷一 其稍凡葉向上者亦植今出土下便生根上便成笋與 矣其花絮沾濕地即生蘆然不如根栽者 金いプロアノア 又壓裁法其華長時掘地成渠将並社倒以土壓之露 一月初生其心挺出其下本大如箸上銳而細有黄黑 法二月熟耕地作壠取根卧裁以土覆之次年成華 卷四十 钁即滋旺

歌定四車全書 一 禮所謂滿祖也亦可煤食烝食及晒乾磨粉作餅食許 地内裁之次年即堪用水茂者白短長 **農桑通訣曰四月揀綿蒲肥旺者廣帶根泥移** 蒲爾雅曰莞符離其上 馬尾幽州謂之青華 玄扈先生曰春初生嫩葉出水時取其中心入地白蒻 為席又名甘蒲又名醮石花上黄粉名蒲黄東謂之脊蘸西方亦名蒲萬中莖為萬用之 如已柄者生啖之甘脆以酣浸食如食笋法亦美問 一萬雜講話謂其頭臺 晨政全書 一首也今江

· 華立尾先生曰小暑後所起以備織 席留老根在田 燈草元尾先生曰種法與席草同最宜肥田瘦則草細 **挿稲法用河泥與糞培壅清明教雨時後用養或豆餅** 為燭心其皮可製雨策 壅培發苗至九月間鋤起擘去老根籽苗去稍分裁如 曰惟笋及蒲是矣八九月收葉可作扇又可作包表 五月所起晒乾以尖刀釘板機上劃開其心可點燈 即私草立梅後不可壅若灰壅之則生蟲退色



多为口人 農政全書卷四十 卷四十